

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSA AMB CROSTONS HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PIPES FRUITA DEL TEMPS	2 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU GUISAT DE PEIX AMB PATATA (S/PREPARAT) FRUITA DEL TEMPS	3 ARRÒS A LA CASSOLA AMB HORTALISSES POLLASTRE AMB CANYELLA I LLIMONA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT	4 MONGETA VERDA AMB PATATA MUSSACA D'ALBERGINIA O PATATA AMB LLENTIES (formatge s/ou o sense formatge) FRUITA DEL TEMPS
7 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ S/ GLUTEN S/OU VEGETAL FRUITA DEL TEMPS	8 BLEDA AMB PATATA GALL DINDI AMB SALSETA FRUITA DEL TEMPS	9 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU "TRUITA VEGANA DE PATATA I Ceba AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA IOGURT	11 ARRÒS 3 DELÍCIES (PERNIL, PÈSOLS I PASTANAGA) POLLASTRE AL FORN A LA FARIGOLA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
14 FESTIU	15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 ARRÒS AMB TOMÀQUET CASOLÀ CROQUETES CASOLANES S/ GLUTEN S/ LLET S/OU O PEIX ARREBOSSAT S/ GLUTEN S/OU AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	23 SOPA DE BROU AMB PASTA S/ GLUTEN S/OU LLOM AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO PA DE PESSIC CASOLÀ S/ GLUTEN S/OU S/ LLET	24 TASTET: CIGRONETS DE SEGARRA AMB HORTALISSES "TRUITA VEGANA DE FARINA DE CIGRÓ ESPECIAL I VERDURES" O PEIX PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA POLLASTRE AL XILINDRÓN (tomàquet, ceba i pebrot) FRUITA DEL TEMPS
28 ARRÒS AMB VERDURETES "TRUITA VEGANA DE CARBASSÓ I PATATA AMB FARINA DE CIGRÓ" O CARN PLANXA AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	29 BRÓCOLI AMB PATATA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	30 PASTA S/ GLUTEN S/OU A LA NAPOLITANA (formatge s/ou o sense formatge) LLENGUADINA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES "TORRIJA" CASOLANA SENSE OU		
Es servirà pa integral. Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir. Ús de sal lodada per cuinar. Carn i Pollastre produïts a Catalunya. Peix fresc amb varietats com: seitó, maira, canana,... Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.				

*Feliç diada
de Sant Jordi*



**Un cop al mes, unes postres
casolanes**

 @comacasa.menjadorscolars

 www.comacasamenjadors.cat